

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2022/1023

z dnia 28 czerwca 2022 r.

zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 oraz załącznik do rozporządzenia Komisji (UE) nr 231/2012 w odniesieniu do stosowania lecytyny owsianej w wyrobach kakaowych i czekoladowych objętych dyrektywą 2000/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 10 ust. 3 oraz art. 14,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiające jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących ⁽²⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 5,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 ustanowiono unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności oraz warunki ich stosowania.
- (2) Tylko dodatki do żywności uwzględnione w unijnym wykazie w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 mogą być jako takie wprowadzane do obrotu i stosowane w żywności na warunkach określonych w tym załączniku.
- (3) W rozporządzeniu Komisji (UE) nr 231/2012 ⁽³⁾ ustanowiono specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (4) Wykaz unijny i specyfikacje mogą być aktualizowane zgodnie z jednolitą procedurą, o której mowa w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008, z inicjatywy Komisji albo na podstawie wniosku.
- (5) W dniu 25 stycznia 2018 r. złożono wniosek o zezwolenie na stosowanie lecytyny owsianej jako dodatku do żywności w kategorii żywności 5.1 „Wyroby kakaowe i czekoladowe objęte dyrektywą 2000/36/WE” Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽⁴⁾ w części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 przy maksymalnym poziomie 20 000 mg/kg. Następnie wniosek ten udostępniono państwom członkowskim na podstawie art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008.

⁽¹⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1.

⁽³⁾ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. ustanawiające specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 83 z 22.3.2012, s. 1).

⁽⁴⁾ Dyrektywa 2000/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 czerwca 2000 r. odnosząca się do wyrobów kakaowych i czekoladowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 197 z 3.8.2000, s. 19).

- (6) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („urząd”) ocenił bezpieczeństwo lecytyny owsianej jako dodatku do żywności i w swojej opinii ^(?) z dnia 10 grudnia 2019 r. stwierdził, że nie ma zagrożenia co do bezpieczeństwa stosowania lecytyny owsianej jako dodatku do żywności w odniesieniu do proponowanego stosowania i poziomów stosowania.
- (7) Lecytyna owsiana jest frakcjonowanym olejem owsianym, który działa jako emulgator i ułatwia produkcję wyrobów kakaowych i czekoladowych poprzez zmniejszenie lepkości i granicy plastyczności wyrobów czekoladowych. Umożliwia to łatwe pompowanie roztopionej czekolady podczas przetwarzania. Ponadto lecytyna owsiana zapobiega pojawianiu się na powierzchni produktów wykwitu tłuszczu – szarawego nalotu – podczas przechowywania.
- (8) Należy zatem zezwolić na stosowanie lecytyny owsianej jako emulgatora w kategorii żywności „wyroby kakaowe i czekoladowe objęte dyrektywą 2000/36/WE” przy maksymalnym poziomie stosowania wynoszącym 20 000 mg/kg oraz przyznać temu dodatkowi numer E 322a.
- (9) Specyfikacje lecytyny owsianej (E 322a) należy włączyć do rozporządzenia (UE) nr 231/2012, gdy zostanie ona po raz pierwszy uwzględniona w unijnym wykazie dodatków do żywności ustanowionym w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (10) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 i (UE) nr 231/2012.
- (11) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 28 czerwca 2022 r.

W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN

^(?) Dziennik EFSA 2020; 18(1):5969.

ZAŁĄCZNIK I

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w części B w pkt 3 „Dodatki inne niż barwniki i substancje słodzące” po pozycji dotyczącej dodatku do żywności E 322 dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 322a	Lecytyna owsiana”
---------	-------------------

- 2) w części E, w kategorii żywności 5.1 „Wyroby kakaowe i czekoladowe objęte dyrektywą 2000/36/WE”, po pozycji dotyczącej E 322 dodaje się pozycję dotyczącą „lecytyny owsianej” w brzmieniu:

	„E 322a	Lecytyna owsiana	20 000”			
--	---------	------------------	---------	--	--	--

ZAŁĄCZNIK II

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 po pozycji dotyczącej dodatku do żywności E 322 dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 322a LECYTYNA OWSIANA**Nazwy synonimowe**

Frakcjonowany olej owsiany

Definicja

Lecytyna owsiana jest frakcjonowanym olejem owsianym bogatym w lipidy polarne, głównie galaktolipidy. Lecytynę owsianą wytwarza się z ziaren owsa o jakości spożywczej, które są przesiewane i ekstrahowane przy użyciu etanolu w podwyższonej temperaturze w celu uzyskania surowego ekstraktu lipidowego. Ten surowy ekstrakt poddaje się wieloetapowemu parowaniu i filtrowaniu, co pozwala na uzyskanie surowego oleju owsianego, który jest oddzielany, odparowywany i filtrowany w celu wytworzenia lecytyny owsianej.

Do ekstrakcji jako rozpuszczalnik ekstrakcyjny można stosować wyłącznie etanol.

Numer wg EINECS

281-672-4

Oznaczenie zawartości

Nie mniej niż 30 % lipidów polarnych nierozpuszczalnych w acetonie

Opis

Żółtawo-brązowy lepki płyn

Identyfikacja

Cholina

Nie więcej niż 2 g/100 g

Fosfor

Nie mniej niż 0,5 %

Lipidy polarne

Nie mniej niż 35 % (m/m)

Lipidy obojętne

55–65 % (m/m)

Nasycone

17-20 % (m/m)

Jednonienasycone

38–42 % (m/m)

Wielonienasycone

38–42 % (m/m)

Czystość

Strata przy suszeniu

Nie więcej niż 2 %

Substancje nierozpuszczalne w toluenie

Nie więcej niż 1 % (m/m)

Wartość kwasowa

Nie więcej niż 30 mg KOH/g

Liczba nadtlenkowa

Mniej niż 10 meq O₂/kg tłuszczu

Pozostałości rozpuszczalników

Etanol Nie więcej niż 300 mg/kg

Arsen

Nie więcej niż 0,1 mg/kg

Ołów

Nie więcej niż 0,05 mg/kg

Rtęć

Nie więcej niż 0,02 mg/kg

Kadm

Nie więcej niż 0,05 mg/kg

Kryteria mikrobiologiczne

Liczba drobnoustrojów tlenowych

Nie więcej niż 1 000 jtk/g

Drożdże

Nie więcej niż 100 jtk/g

Pleśnie

Nie więcej niż 100 jtk/g

Enterobakterie

Nie więcej niż 10 jtk/g

Zarodniki tlenowe

Nie więcej niż 1 jtk/g

Inne

Gluten

Nie więcej niż 20 mg/kg”